

Koper

Anethum graveolens 5 ml

dōTERRA™ | EUROPE

INFORMACIJSKI LIST IZDELKA



GLAVNI UČINK

- Različnim pomakam, juham in solatam doda zeliščni okus!
- Znan po svojem toplen in začinjenem okusu
- Aromatično olje, nujno za vsako gospodinjstvo!

OPIS IZDELKA

Eterično olje kopra je zaradi zelnatega okusa idealno olje za gospodinjstvo. Semena kopra so znana po svojem krepkem, jedkem, toplen in ostrem okusu. Za Grke je bil koper simbol bogastva, Rimljani pa so verjeli, da prinaša srečo, zato so iz kopra izdelovali lovorike, s katerimi so krasili športnike in junake. V kuhinji lahko koper uporabljamo v različnih jedeh, in sicer za izboljšanje okusa solat, krompirja, rib, karija, zelenjave in riža.

UPORABA

- Dodajte ga marinadam, juham in solatam za izboljšanje okusa
- Dodajte v skodelico zeliščnega čaja pred spanjem
- Shranite v kuhinjski omarici, da vam bo vedno pri roki!

NAVODILA ZA UPORABO

Kot aroma za živila

OPOZORILA

Uporabljajte samo razredčeno. Ne vzemite več kot ene kapljice dnevno. Hranite zunaj dosega otrok. Če ste noseči ali v zdravniški oskrbi, se posvetujte s svojim zdravnikom. Izognite se predelu oči, notranjim predelom ušes, obrazu, občutljivim predelom in sluznici. V primeru stika s kožo razredčite z obilico nosilnega olja.

